

PARA COMPARTIR

Burrata con Tomates Confitados \$55.000

Burrata de leche de búfala, tomates cherry asados, reducción de vino oporto, pan de masa madre

Carpaccio de Lomo \$46.000

Solomillo, mayonesa de avellanas, parmesano, rúcula baby orgánica

Hummus Especial \$47.000

Hummus clásico, solomillo al ajo, almendras tostadas y perejil

Berenjena Parmiggiana da Pranzo \$42.000

Berenjenas asadas al horno, pomodoro, albahaca, parmesano y stracciatella trufada

Miniburgers \$42.000

Carne angus, queso, salsa Sites, bacon ahumado, sirope de maple

SOPAS Y ENSALADAS

Ensalada César \$38.000

Cogollos, salsa César, parmesano, crocante de pan de masa madre, aceite de oliva

Ensalada Griega \$41.000

Tomates orgánicos, queso feta, aceitunas Kalamata, pepino europeo, aceite de oliva virgen extra

Crema de Tomate San Marzano \$29.000

Tomate San Marzano, aceite de oliva, albahaca, pan con mantequilla de ajo

Zuppa di Lenticchie \$27.000

Lentejas italianas con pollo al horno

PRINCIPALES

Fettuccini Alfredo \$38.000

Pasta fresca, parmesano, mantequilla, pimienta · Adicional: pollo o solomillo

Risotto al Vodka \$47.000

Arroz arborio, pomodoro, crema, parmigiano, vodka

Penne Melanzane con Burrata \$49.000

Berenjenas asadas al horno y fritas, pomodoro, burrata, tomoillo, parmesano

Lasagna de Carne \$38.000

Ragú boloñés, crema, parmesano, pomodoro

DEL HORNO · NUESTRAS PIZZAS

Margherita \$29.000

Pomodoro San Marzano, mozzarella de búfala, albahaca, parmigiano

Piña y Panceta \$33.000

Mermelada de piña picante, panceta crocante, mozzarella de vaca, orégano

Peperoni Napolitano \$33.000

Pepperoni napolitano, ajos confitados, mozzarella di bufala

Prosciutto y Stracciatella \$37.000

Prosciutto, stracciatella, rúcula y pistachos

Peras al Vino y Queso Azul \$31.000

Peras caramelizadas al vino tinto, queso azul, mozzarella

POSTRES

Crème Brûlée \$28.000

COCTELERÍA DE LA CASA

Negroni de la Casa	\$48.000
Aperol Spritz	\$45.000
Espresso Martini	\$45.000
Dry Martini	\$45.000
Gin tonic	\$46.000
Margarita Clásica	\$42.000
Mojito	\$42.000
Paloma	\$42.000

MOCKTAILS

Mojito de Lulo	\$22.000
Moscow Mule de Romero	\$22.000

DESTILADOS FINOS

Johnnie Walker Black Label	\$40.000
The Macallan 12 Years	\$65.000

VINOS TINTOS

Dadá #3 Art Wine	\$110.000
La Celia Reserva Malbec 2023	\$160.000
El Andén de la Estación 2022	\$175.000
Ramón Bilbao Crianza 2022	\$180.000
Finca Resalso 2024	\$190.000
Marqués de Vargas Reserva 2020	\$320.000

VINOS BLANCOS & ROSADOS

Cousiño-Macul Antiguas Rvas. 2024	\$140.000
Enate Chardonnay-234 2024	\$150.000
Hito Rosado 2021	\$160.000
Mar de Frades Albariño 2024	\$220.000

CAFÉ & SIN ALCOHOL

Espresso / Macchiato	\$8.000
Americano	\$7.000
Cappuccino	\$10.000
Agua (con / sin gas)	\$10.000
Hatsu	\$14.000
Soda Hatsu	\$10.000
Gaseosas Postobón	\$10.000
Agua San Pellegrino	\$21.000
Agua Panna	\$21.000